

25

LA OFICINA



Manillas de cordero lechal, con setas lentirius edodes y taquitos de lechal con huevo cocido

26

LA PANERA



Marmitako de Bonito

27

LA TAURINA



Judias pintas con cordero en caldereta

28

MARACAIBO



Tartar de de Chorizo y morcilla de Cantimpalos con crema de Judiones de La Granja y Aceite de Rueda

29

SAN MARTIN



Albóndigas de pollo al ajillo

30

SANTANA



"Garbanzos de Valseca con niscalos y Chorizo de Cantimpalos"

31

LA TASQUINA



Estofado de pescado y marisco

32 TÓMATE UN CAFÉ AQUÍ



1. Crema de patata, boletus y foie caramelizado, con esencia de Pedro Ximénez

33

LAS TRES BBB



Judias Blancas a la marinera con sepia

34

EL BERNARDINO



CREMA HOJALDRADA DE GAMBAS CON SU TROPEZONES

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. AQUEDUCTO | 12. EL HIDALGO |
| 2. AS DE PICAS | 13. EL PATIO DE LA CATEDRAL |
| 3. ASI NOS PONEN DE HUEVOS LAS GALLINAS | 14. EL REDEBAL |
| 4. BODEGA DEL BARBERO | 15. FIGON COMUNEROS |
| 5. BON APPETTIT ACUEDUCTO | 16. HOTEL SAN MIGUEL |
| 6. CASARES | 17. JEYMA |
| 7. CUEVA DE SAN ESTEBAN | 18. JOSE |
| 8. D' RICHARD | 19. JOSE MARIA |
| 9. DIVINO | 20. JUDERIA |
| 10. DUQUE | 21. LA CATEDRAL |
| 11. EL FOGON SEFARDI LA TABERNA | 22. LA COCINA DE SEGOVIA |
| | 23. LA CODORNIZ |



DeCuchara
2011


dēcalles
área comercial de Segovia

del 19 al 27
de noviembre

€
1,50

Realiza tus compras en los establecimientos de **DECALLES** y consigue **Tarjetas Descuento** para disfrutar de estas tapas

1 **AQUUEDUCTO**



Judiones con Caza "al estilo de la abuela Edivigis"

2 **AS DE PICAS**



Pechuga de codorniz con sopa de gengibre y anís y liga de patata

3 **ASI NOS PONEN DE HUEVOS LAS GALLINAS**




Canastilla de hongos y setas con virutas de jamón ibérico

4 **BON APPETIT ACUEDUCTO**



Potaje de otoño con bola de bacalao

5 **LA BODEGA DEL BARBERO**




Crema de judiones de La Granja con manzana caramelizada y foie

6 **CASARES**




Judiones estofados con bacalao, boletus, nube de morcilla y polvo de kikos

7 **LA CUEVA DE SAN ESTEBAN**



"Crujiente de Bacalao sobre dueto de calabaza y espinacas"

8 **D' RICHARD**



Alubias de Tolosa con rabo de toro y Piperrada

9 **DIVINO**



Kavarma con espuma de queso ahumado y migas de almendra"

10 **DUQUE**



Guisado de lenteja Castellana con morro de cerdo y morcilla dulce crujiente.

11 **EL FOGÓN SEFARDI LA TABERNA**



Sopa de Jarrete de Ternera con Daditos de Verdura y Alubias Blancas

Horario de tapa: de 11.30 a fin de existencias y de 20.00 a fin de existencias

12 **EL HIDALGO**



Sobre Cuna de Cebolla Roja, Crema de Nisralos de Valsain coronada con Brocheta de Chorrito, Panceta y Bolillo de Pan relleno de Aromas del Pinar

Horario de tapa: de 11.30 a fin de existencias y de 20.00 a fin de existencias. Por reforma en el restaurante la tapa se servirá en El Fogón Sefardi

13 **EL PATIO DE LA CATEDRAL**



Maravilla de Mar sopa de marisco hecha a fuego lento para sacar todo el sabor del mar con almejas, mejillones, gambas, langostinos y merluza, todo ello mezclado en armonía con pasta maravilla y aromatizado con un ligero toque de aceite de cilantro y limón

14 **EL REDEBAL**




Manitas de cochinillo fritas y deshuesadas sobre crema de cigalas, con crujiente de cebollino y picatostes

15 **FIGON DE LOS COMUNEROS**




Patatas guisadas con bacalao, acompañadas de arroz blanco

16 **HOTEL SAN MIGUEL**



Crema de coliflor con escamas de tomate deshidratado, kokotxas al pil-pil y pan de almendra

17 **JEYMA**



Guiso de pochas y setas de temporada con salchichas fresca

18 **JOSÉ**



"Patatas guisadas con Pulpo"

HORARIO DE DEGUSTACION: Mañana de 12:00 a 15:30 horas y Tarde de 20:00 a 00:00 horas.


19 **JOSÉ MARÍA**



Caldereta de Otoño: Cordero Pascual, patatas y boletus Edulis

De domingo a miércoles 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 24 horas. Sábados y domingos de 20:00 a 24:30 horas.

20 **LA JUDERÍA**




Harira de verdura y legumbres con cordero y stektartar libanes

21 **LA CATEDRAL**




1. Garbanzos de olla gitana con verduras

22 **LA COCINA DE SEGOVIA**



"Crema de Alubias de la Bañeza , Picada de Morros Ibéricos y Espuma de Jamón de Guijuelo".

23 **LA CODORNIZ**



Crema de Calabaza con picatostes, piñita de coliflor con crujiente de Jamón Ibérico al aroma de boletus

24 **LA CONCEPCIÓN**



Crema de judías pintas con albóndiga crujiente de morcilla , galleta de manzana y aceite de naranja

Organiza



Tel. y fax 921441336
C/ Juan Bravo 6 (Centro Almuzara)
CP. 40002 Segovia
e-mail: decalles@decalles.com
www.decalles.com

Patrocinan





Junta de Castilla y León
Comercio de Castilla y León
"Con Suma Confianza"

CAJA SEGOVIA
Obra Social y Cultural

Diputación de Segovia

Colaboran








la faisanera GOLF
SEGOVIA

muñoz
HOSTELERÍA

SOLÁN
DE CARRAS

cyltv

10 SOUV
COMERCIO REGIONAL
DIPUTACIÓN DE SEGOVIA

Coca-Cola

Finca Vargas
Sañones

EL ADELANTADO
DE SEGOVIA